

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Хакасия «Черногорский горно-строительный техникум» с Бея

СОГЛАСОВАНО:

Директор АУ ДОЛ «Березка»
Жацкая Л.С.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Филиала ГБПОУ РХ
«Черногорский горно-строительный
техникум» с Бея

«27» июля 2025 г.

Н.Н. Головизина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования: 2 года, 10 месяцев

Бея, 2025

**План учебного процесса основной профессиональной образовательной программы СПО
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, квалификация - Повар-кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.			консультации		1 курс		2 курс		3 курс	
						Всего	в т.ч.				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	43.01.09 Повар, кондитер						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия			17	23	17	23	17	23
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	10 ДЗ / 2 ДЗ	5Э	1476		1476	864	560	18	30						
ОУД.01	Русский язык		2	72		72	34	30	2	6	36	36				
ОУД.02	Литература	2		108		108	50	58			30	78				
ОУД.03	Иностранный язык	2		72		72	0	72			36	36				
ОУД.04	История		2	136		136	120	8	2	6		136				
ОУД.05	Физическая культура	1, 2		72		72	6	66			30	42				
ОУД.06	Основы безопасности и защиты Родины	2		68		68	48	20			28	40				
ОУД.07	Химия (У)		2	144		144	84	48	6	6	72	72				
ОУД.08	Биология (У)		2	108		108	70	30	2	6	36	72				
ОУД.09	Обществознание	1		72		72	50	22			72					
ОУД.10	География	2		72		72	44	28			72					
ОУД.11	Информатика	2		108		108	54	54			36	72				
ОУД.12	Физика	2		108		108	78	24			36	72				
ОУД.13	Математика		2	232		232	168	52	6	6	78	154				

ДУД.01	Индивидуальный проект	1		32		32	16	18			32					
ДУД.02	Мировая художественная культура	2		36		36	24	12			18	18				
ДУД.03	Психология общения	2		36		36	18	18				36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13 ДЗ	2Э	704		704	344	332	8	12						
ОП.01	Введение в профессию	3		48		48	30	18					48			
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3		48		48	30	18					48			
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров		3	68		68	40	20	2	6			68			
ОП.04	Физиология питания	4		48		48	38	10						48		
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	88		88	52	24	6	6			88			
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3		46		46	30	16					46			
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	4		36		36	18	10						36		
ОП.08	Основы калькуляции и учёта	4		32		32	20	12						32		
ОП.09	Охрана труда	4		36		36	26	10						36		
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		48		48	0	48							24	24
ОП.11	Физическая культура	4,6		74		74	4	70					26	14	12	22
ОП.12	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	3		48		48	24	24					48			
ОП.13	Технология трудоустройства	6		36		36	20	16							18	18
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		48		48	12	36							48	
П.00	Профессиональный цикл	14	5Э/5Э К	2248	24	2140	382	1686	30	90						
ПМ.00	Профессиональные модули	14	5Э/5Э К	2212	24	2140	382	1686	30	90						
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		ЭК	360	4	344	68	264	6	18						

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	32		32	14	18					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов			100	4	96	54	30	6	6			100			
УП 01	Учебная практика	3		108		108		108					108			
ПП 01	Производственная практика	4		108		108		108						108		
	Квалификационный экзамен		4	12						12				12		
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК	472	6	454	76	366	6	18						
МДК.02.01	Организация проявления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		32		32	16	16						32		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	140	6	134	60	62	6	6				140		
УП 02	Учебная практика	4		144		144		144						144		
ПП 02	Производственная практика	4		144		144		144						144		
	Квалификационный экзамен		4	12						12				12		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК	504	6	486	96	378	6	18						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		32		32	22	10						32		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	136	6	130	74	44	6	6				74	62	
УП 03	Учебная практика	5		144		144		144							144	
ПП 03	Производственная практика	5		180		180		180							180	
	Квалификационный экзамен		5	12						12					12	
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		ЭК	412	4	396	58	326	6	18						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		32		32	22	10							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		5	80	4	76	36	28	6	6					80	
УП 04	Учебная практика	6		108		108		108								108
ПП 04	Производственная практика	6		180		180		180								180
	Квалификационный экзамен		6	12						12						12
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</i>		ЭК	464	4	460	84	352	6	18						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		32		32	22	10								32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	132	4	128	62	54	6	6						132
УП 05	Учебная практика	6		144		144		144								144

ПП 05	Производственная практика	6		144		144		144							144	
	Квалификационный экзамен		6	12		12				12					12	
	Государственная итоговая аттестация			36		36									36	
	Всего обучения по циклам ОПОП	39	12/ 5 КЭ	4428	24	4404	1590	2578	58	132	612	864	612	864	612	864
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК			612	864	504	468	288	288	
							учебной произв. практики					108	144	144	252	
													252	180	324	
							экзаменов					5	3	1(2КЭ)	2(1КЭ)	1(2КЭ)
							дифф. зачётов зачетов по физ. культуре и практикам				3	7	4	6	2	3
										1	1	1	4	2	5	